

2025年8月28日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

“気仙沼産フカヒレ”など宮城県が誇る美味食材を楽しむ 「旬味一会 宮城県ランチ&ディナー～杜の都と三陸の恵み～」 中国料理「桂花苑」にて、9月10月限定発売

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2025年9月1日（月）～2025年10月31日（金）の期間限定で、B1F 中国料理「桂花苑」にて「旬味一会 宮城県ランチ&ディナー ～杜の都と三陸の恵み～」を開催いたします。

■ “食材王国” 宮城県の自然が育む豊かな食材を堪能するランチ&ディナーコースが登場。

「桂花苑」では、気仙沼産のフカヒレをはじめ、仙台牛や金華サバ、青葉地鶏など宮城県の食材の魅力を余すところなくお楽しみいただけるコースをご提供いたします。

前菜には、香り豊かな老酒で漬けて締めた金華サバなどの盛合せをご用意。三陸の豊かな漁場に恵まれた気仙沼産のフカヒレは、上品な上湯スープと広東白菜とともにお楽しみいただけます。続く、宮城県産帆立貝のソテーは、とろける食感のポワロや銀杏を添えポルチーニ茸のソースで仕上げた、深いコクと香りで秋を感じられる一品です。

メインには、大豆本来の美味しさを感じる仙台味噌に漬け込んで焼きあげた、口どけのよい上質な脂身が特徴の仙台牛のローストをご用意。さつまいも、松茸、レンコンなど秋の味覚とともに、濃厚な旨みをお楽しみいただけます。また隣には、仙台名物として名高い牛タンを、ネギ、黄ニラ、マコモダケとともに王道の塩味をご用意いたしました。また、ふっくらと仕上げた三陸産天然ヒラメのスチームには、豊かな食感と香りが際立つ宮城県産のセリを添えてご提供、宮城県銘柄米の「だて正夢」には「みやぎの青葉地鶏」を合わせて炊き上げました。宮城県が育むそれぞれの食材の魅力が織りなす豊かな旨みがあふれるお料理をぜひご賞味ください。



旬味一会 宮城県ディナー ～杜の都と三陸の恵み～

■ 旬味一会 宮城県ランチ&ディナー ～杜の都と三陸の恵み～ 概要

期間：2025年9月1日（月）～2025年10月31日（金）

店舗：B1F 中国料理「桂花苑」

料金：お一人様 ランチ 10,000円／ディナー18,000円

URL：ランチ <https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/3lc0w9w84zj>

ディナー <https://www.rph.co.jp/restaurants/plan/c84cfshm2bl>

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。※写真はイメージです。

【報道関係者様のお問合せ】 三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ロイヤルパークホテル マーケティング部 担当：有馬、木村／TEL 03-3667-1113（直通）

【一般の方のお問合せ・ご予約】 レストラン予約専用ダイヤル／TEL 03-5641-3600（9:00～19:00）